Mastervide per cucinare sottovuoto **code: 222546**

Custodia resistente realizzata in acciaio inossidabile e poliammide rinforzata con fibra di vetro.
Progettato per adattarsi a qualsiasi contenitore/tegame rotondo o quadrato con una profondità minima di 15 cm.
Adatto per contenitori fino a 56 litri.
Impostazione della temperatura e del tempo sul pannello di controllo di facile utilizzo.
Sistema di controllo della temperatura estremamente preciso: può essere impostato da 5°C a 95°C con incrementi di 0,1°C.
Il timer può essere impostato da 1 minuto a 99 ore con incrementi di 1 minuto.
Preriscaldamento rapido grazie alla resistenza da 2000W.
L'elica funziona in modo continuo per garantire una temperatura stabile dell'acqua in tutto il contenitore.
La protezione in caso di basso livello dell'acqua spegne l'apparecchiatura in caso di poca acqua.
Il sensore di temperatura previene il sovraccarico e il surriscaldamento.





SPECIFICAZIONI

Pannello di controllo	Digitale	Programmabile	No
Potenza (entrata) (W)	2000	Peso (kg)	3.6
Tipo di imballo (mm)	Scatola	Volume massimo (L)	56
Larghezza (mm)	137	Volume utile (L)	56
Profondità (mm)	215		
Altezza (mm)	361		
Misure	137x215x(H)361		

SPECIFICHE DI TRASPORTO

EAN	8711369222546	Materiale imballo plastica (g)	20
Codice Intrastat	84198180	Paese di origine	Spagna
Unita´di vendita per Pallet	54	Quantità di imballaggio GS1	1
		Peso lordo (kg)	5.09